



Curso Fraude Alimentario y Evaluación de Vulnerabilidades, Certificado por BRCGS

Descripción del curso

Introducción:
PENDIENTE

Objetivos:

El participante comprender los requisitos de evaluación de vulnerabilidades para los estándares BRCGS, comprender lo que significa el término "fraude alimentario", identificar la diferencia entre la evaluación de vulnerabilidades, el punto de control crítico de análisis de amenazas y defensa alimentaria y evaluar las materias primas más vulnerables al fraude alimentario.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en la NOM-127-SSA1-2021 del agua para uso y consumo humano en la industria de alimentos.

Dirigido a:

Personal de compras, personal técnico y de calidad en fabricación, almacenamiento y sitios de distribución y venta al por menor y auditores, consultores y profesionales de BRCGS.

8h

De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a la evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario

- ¿Qué es fraude alimentario?
- Identificación del problema de fraude alimentario
- Los 10 riesgos más comunes de fraude alimentario
- El costo del fraude alimentario
- La posición de GFSI sobre el fraude alimentario
- Sistemas de gestión en seguridad alimentaria
- HACCP
- TACCP
- VACCP

2. Definiciones de la evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario

- Conceptos clave relacionados con fraude alimentario
- Adulteración
- Autenticidad
- Fraude alimentario
- Defensa alimentaria
- Sustitución
- Evaluación de vulnerabilidades

3. Estándares globales de la evaluación de vulnerabilidad

- Objetivos de BRCGS
- Requisitos
- Recopilación de información
- Evaluación de vulnerabilidad
- Aseguramiento y/o pruebas

4. Proveedores, agentes y brokers

- Aprobación de proveedores, materias primas y supervisión del rendimiento
- Trazabilidad de la cadena de suministro
- Compras
- Excepciones

5. Evaluación de vulnerabilidades

- Herramientas
- Autenticidad del producto
- Reclamaciones
- Cadena de custodia
- Escaneo Horizon
- La Red de Autenticidad de Alimentos
- Mapas de la cadena de suministro
- Análisis de riesgos
- Modelo cuadrático simple
- Verificación y revisión de la evaluación
- Evaluación del lugar de trabajo

6. Conclusiones